

فصل هفتم

محیط‌های پیرایشی، بهداشتی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشت شهرستان مرکز بهداشتی درمانی

نام متصدی:	تعداد کارگر:	نوع کسب:
نشانی محل:		شماره پرونده:

فرم آیین نامه مقررات بهداشتی آرایشگاهها

اول	دوم	سوم
با آیین نامه		
عدم مطابقت	مطابقت با آیین نامه	مطابقت

متن مواد آیین نامه	ماده	بازدید اول	بازدید دوم	بازدید سوم	رتبه
کلیه متصدیان و کارگران و اشخاصی که در مراکز تهیه، تولید و توزیع و نگهداری و فروش و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند. مؤظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را بترتیبی که معاونت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت دارند.	ماده ۱				۱
مدیریت و یا تصدی و اشتغال بکار در هریک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده ۱ ممنوع است.	تبصره ۱				۲
استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آیین نامه در هریک از کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و وسایط نقلیه مذکور ممنوع است.	تبصره ۲				۳
اشخاصی مانند صندوقدار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آنها که در اماکن موضوع این آیین نامه شاغل بوده لیکن با مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی ارتباط مستقیم ندارند از شمول ماده ۱ فوق و تبصره های ۱ و ۲ آن مستثنی می باشند.	تبصره ۳				۴
کلیه متصدیان، مدیران، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ این آیین نامه می باشند مؤظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسی بهداشت ارائه نمایند.	ماده ۲				۵
کارفرمایان مؤظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر ماده ۱ و کارت معاینه پزشکی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن در محل کسب نگهداری نمایند.	تبصره ۱				۶
کارت معاینه پزشکی منحصر از طرف مراکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی و درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان، اغذیه، ساندویچ، بستنی و آبمیوه فروشان و قنادان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی فاسدشدنی ۶ ماه و برای سایر مشاغل موضوع این آیین نامه حداکثر یکسال می باشد	تبصره ۲				۷
متصدیان و کارگران اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه مؤظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسی بهداشت داده می شود عمل نمایند.	ماده ۳				۸

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	مـــواد آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۹				ماده ۴	کلیه اشخاصی که در اماکن و مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.
۱۰				ماده ۵	متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه موظفند برای هریک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.
۱۱				ماده ۹	هر کارگر موظف به داشتن کلیه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد.
۱۲				ماده ۱۱	جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.
۱۳				ماده ۱۳	استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آیین نامه در حین کار ممنوع است.
۱۴				ماده ۱۴	فروش و عرضه سیگار در کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.
۱۵				ماده ۱۵	مصرف هرگونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها، کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.
۱۶				تبصره ۱	متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان محلهای موضوع این آیین نامه مسئول اجرای مفاد ماده ۱۵ بوده و موظفند ضمن نصب تابلوهای هشداردهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از نظر مصرف دخانیات جلوگیری کنند.
۱۷				ماده ۱۶	کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد: الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد. ب) دارای کف شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شتر گلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامیست ت) دارای شیب مناسب بطرف کف شور فاضلاب رو باشد.
۱۸				ماده ۱۷	ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.
۱۹				تبصره ۱	سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و برنگ روشن باشد.
۲۰				ماده ۱۸	پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و برحسب مشاغل مختلف بشرح تبصره های ذیل باشد
۲۱				تبصره ۸	سطح بدنه دیوارهای سالن آرایشگاهها از کف تا زیرسقف با رنگ روغنی قابل شستشو پوشیده شود بدیهی است پوشش بدنه دیوارهای دستشویی، سرشویی و مستراح در آرایشگاهها باید تا زیر سقف با کاشی یا سرامیک صاف و یا سنگ صیقلی باشد
۲۲				ماده ۱۹	سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
۲۳				ماده ۲۰	وضع درها و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد: الف) درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد. ب) پنجره بازشو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل اماکن جلوگیری نماید. ج) درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.
۲۴				ماده ۲۱	آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۲۵				ماده ۲۲	کلیه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آیین نامه باید دارای سیستم جمع آوری (و در مورد هتلها و کارگاهها و کارخانجات سیستم تصفیه) و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشند.
۲۶				تبصره	هدایت و تخلیه هرگونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آیین نامه به معابر و جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع می باشد.
۲۷				ماده ۲۳	وضع و تعداد دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.
۲۸				ماده ۳۰	قفسه، ویتترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد.
۲۹				ماده ۳۱	پیشخوان و میزکار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	موضوع آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۳۰				ماده ۳۶	عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل ساندویچ، کباب، آش، غذاهای پخته، غذاهای فاسدشدنی، شربت آلات و نوشیدنیهای فله، ترشیجات و شور و خیارشور، شیرینی جات، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها بصورت دوره گردی ممنوع است.
۳۱				ماده ۳۷	تهویه مناسب یاد بنحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.
۳۲				ماده ۳۸	در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.
۳۳				ماده ۳۹	شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، آرایشگاه ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس، نانوائی ۱۰۰ تا ۳۰۰ لوکس، محلهای فرآوری و تولید و بسته بندی ۱۵۰ تا ۲۰۰ لوکس (بسته به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهر، سراسرا، رختکن، توالت، دستشویی و حمامها باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.
۳۴				ماده ۴۰	برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران بعمل آید.
۳۵				ماده ۴۲	زباله دان درپوش دار، زنگ زن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
۳۶				تبصره	زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.
۳۷				ماده ۴۳	مگس، پشه، و سایر حشرات، سگ، گربه و موش و سایر حیوانات بهیچ وجه نباید در داخل اماکن و کارگاهها و کارخانجات دیده شوند.
۳۸				ماده ۴۴	نقشه کلیه ساختمانهای اماکن عمومی و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.
۳۹				ماده ۴۶	وجود هرگونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع می باشد. مگر در استخرهای شنا مطابق مفاد ماده ۵۸ این آیین نامه
۴۰				ماده ۴۷	نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است.
۴۱				ماده ۵۷	توزیع و استفاده از وسایلی مانند مایو، حوله، کلاه، دمپایی، پیش بند، لنگ، تیغ، برس و امثال آنها بصورت مشترک در حمامها و آرایشگاهها و استخرهای شنا و محلهای مشابه ممنوع و مسئولیت آن متوجه مدیر و متصدی مکان می باشد.
۴۲				ماده ۷۰	سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.
۴۳				ماده ۷۱	صندلیها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشد.

بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	بازدیدها مشخصات بازدید و تائیدکنندگان
			نام و نام خانوادگی و امضاء بازرس بهداشت محیط
			نام و نام خانوادگی و امضاء مسئول بهداشت محیط
			نام و نام خانوادگی و امضاء مسئول بهداشت محل

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشت شهرستان **مرکز بهداشتی درمانی**

نام متصدی:	تعداد کارگر:	نوع کسب:
نشانی محل:		شماره پرونده:

فرم آیین نامه مقررات بهداشتی حمامها

اول دوم سوم

عدم مطابقت مطابقت با آیین نامه

با آیین نامه

ردیف	بازرسی سوم	بازرسی دوم	بازرسی اول	متن مواد آیین نامه	ماده آیین نامه
۱				کلیه متصدیان و کارگران و اشخاصی که در مراکز تهیه، تولید و توزیع و نگهداری و فروش و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند. مؤظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را بترتیبی که معاونت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت دارند.	ماده ۱
۲				مدیریت و یا تصدی و اشتغال بکار در هریک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده ۱ ممنوع است.	تبصره ۱
۳				استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آیین نامه در هریک از کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و وسایط نقلیه مذکور ممنوع است.	تبصره ۲
۴				اشخاصی مانند صندوقدار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آنها که در اماکن موضوع این آیین نامه شاغل بوده لیکن با مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی ارتباط مستقیم ندارند از شمول ماده ۱ فوق و تبصره های ۱ و ۲ آن مستثنی می باشند.	تبصره ۳
۵				کلیه متصدیان، مدیران، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ این آیین نامه می باشند مؤظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسی بهداشت ارائه نمایند.	ماده ۲
۶				کارفرمایان مؤظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر ماده ۱ و کارت معاینه پزشکی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن در محل کسب نگهداری نمایند.	تبصره ۱
۷				کارت معاینه پزشکی منحصرأ از طرف مراکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی و درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان، اغذیه، ساندویچ، بستنی و آبمیوهفروشان و قنادان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی فاسدشدنی ۶ ماه و برای سایر مشاغل موضوع این آیین نامه حداکثر یکسال می باشد	تبصره ۲
۸				متصدیان و کارگران اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه مؤظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسی بهداشت داده می شود عمل نمایند.	ماده ۳
۹				کلیه اشخاصی که در اماکن و مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.	ماده ۴

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	مستندات آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۱۰				ماده ۵	متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه موظفند برای هریک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.
۱۱				ماده ۷	متصدیان مراکز و اماکن و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود بازاء هر کارگر حداقل ۲/۵ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.
۱۲				تبصره	در هر حال مساحت اطاق استراحت نباید کمتر از ۷/۵ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۲/۸ متر باشد.
۱۳				ماده ۹	هر کارگر موظف به داشتن کلبه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد.
۱۴				ماده ۱۱	جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.
۱۵				ماده ۱۲	کارگران کارگاهها و کارخانجات و اماکنی که با پخت و فرآوری مواد غذایی و سرو کار دارند هم چنین کارگران کشتارگاهها و محلهایی مانند آنها موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.
۱۶				ماده ۱۳	استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آیین نامه در حین کار ممنوع است.
۱۷				ماده ۱۴	فروش و عرضه سیگار در کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.
۱۸				ماده ۱۵	مصرف هرگونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها، کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.
۱۹				تبصره ۱	متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان محلهای موضوع این آیین نامه مسئول اجرای مفاد ماده ۱۵ بوده و موظفند ضمن نصب تابلوهای هشداردهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از نظر مصرف دخانیات جلوگیری کنند.
۲۰				ماده ۱۶	کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد: الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد. ب) دارای کف شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شتر گلو بوده و نصب توریز ریز روی آن الزامیست ت) دارای شیب مناسب بطرف کف شور فاضلاب رو باشد.
۲۱				ماده ۱۷	ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.
۲۲				تبصره ۱	سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و برنگ روشن باشد.
۲۳				ماده ۱۸	پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و برحسب مشاغل مختلف بشرح تبصره های ذیل باشد
۲۴				تبصره ۱	پوشش بدنه دیوار کارگاههای تهیه مواد غذایی، آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد غذایی، میوه و سبزی فروشی، حمام، مستراح، دستشویی، رختشویخانه باید از کف تا زیر سقف و در مورد کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی تا ارتفاع حداقل چهارمتر کاشی یا سرامیک و دیوار کارخانجات از ارتفاع چهارمتر بیلا می تواند از سیمان صاف و صیقلی به رنگ روشن باشد.
۲۵				ماده ۱۹	سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
۲۶				تبصره	پوشش سقف آشپزخانهها و هر نوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.
۲۷				ماده ۲۰	وضع درها و پنجرهها باید دارای شرایط زیر باشد: الف) درها و پنجرهها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد. ب) پنجره بازشو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل اماکن جلوگیری نماید. ج) درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فندار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.
۲۸				ماده ۲۱	آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۲۹				ماده ۲۲	کلبه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آیین نامه باید دارای سیستم جمع آوری (و در مورد هتلها و کارگاهها و کارخانجات سیستم تصفیه) و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشند.

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	موضوع آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۳۰				تبصره	هدایت و تخلیه هرگونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آیین نامه به معابر و جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع می باشد.
۳۱				ماده ۲۴	وضع و تعداد توالت و دستشویی بهداشتی و مناسب باشد
۳۲				تبصره	دستشویی ها باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشک کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان در کنار دستشویی الزامی است.
۳۳				ماده ۲۵	برای کارگران باید دستشویی و توالت مجزا و مجهز به شیرآب گرم و سرد و با شرایط لازم بهداشتی در محل مناسب و به تعداد مورد نیاز بشرح ذیل وجود داشته باشد. ۱- ۵- ۱ نفر کارگر ۱ توالت و ۱ دستشویی ۲- ۲۵- ۶ نفر، بازاء هر ۱۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵ نفر از هرکدام ۳ دستگاه) ۳- ۵۵- ۲۶ نفر، بازاء هر ۱۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۱۰۰ نفر از هرکدام ۷ دستگاه) ۴- ۱۱۵- ۵۶ نفر، بازاء هر ۲۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵۰ نفر از هرکدام ۱۳ دستگاه) ۵- از ۲۶۶ نفر به بالا بازاء هر ۳۰ نفر اضافی ۱ توالت و ۱ دستشویی
۳۴				تبصره	وجود توالت و دستشویی به شرح مفاد ماده ۲۵ و بندهای ۱ تا ۶ آن برای کارگران مرد و کارگران زن بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم اجباریست
۳۵				ماده ۲۷	دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراقی بصورت کامل انجام گیرد.
۳۶				ماده ۳۰	قفسه، ویتترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد.
۳۷				ماده ۳۱	پیشخوان و میزکار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.
۳۸				ماده ۳۶	عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل ساندویچ، کباب، آش، غذاهای پخته، غذاهای فاسدشدنی، شربت آلات و نوشیدنیهای فله، ترشیجات و شور و خیارشور، شیرینی جات، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها بصورت دوره گردی ممنوع است.
۳۹				ماده ۳۷	تهویه مناسب یاد بنحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.
۴۰				ماده ۳۸	در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.
۴۱				ماده ۳۹	شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، آرایشگاه ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس، نانوائی ۱۰۰ تا ۳۰۰ لوکس، محلهای فرآوری و تولید و بسته بندی ۱۵۰ تا ۲۰۰ لوکس (بسته به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهرو، سرسرا، رختکن، توالت، دستشویی و حمامها باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.
۴۲				ماده ۴۰	برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران بعمل آید.
۴۳				ماده ۴۲	زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
۴۴				تبصره	زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.
۴۵				ماده ۴۳	مگس، پشه، و سایر حشرات، سگ، گربه و موش و سایر حیوانات بهیچ وجه نباید در داخل اماکن و کارگاهها و کارخانجات دیده شوند.
۴۶				ماده ۴۴	نقشه کلیه ساختمانهای اماکن عمومی و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.
۴۷				ماده ۴۶	وجود هرگونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع می باشد. مگر در استخرهای شنا مطابق مفاد ماده ۵۸ این آیین نامه
۴۸				ماده ۴۷	نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است.

متن مواد آیین نامه	مستاد آیین نامه	بازدید اول	بازدید دوم	بازدید سوم	ردیف
توزیع و استفاده از وسایلی مانند مایو، حوله، کلاه، دمپایی، پیش بند، لنگ، تیغ، برس و امثال آنها بصورت مشترک در حمامها و آرایشگاهها و استخرهای شنا و محلهای مشابه ممنوع و مسئولیت آن متوجه مدیر و متصدی مکان می باشد.	ماده ۵۷				۴۹

بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	بازدیدها مشخصات بازدید و تائیدکنندگان
			نام و نام خانوادگی و امضاء بازرس بهداشت محیط
			نام و نام خانوادگی و امضاء مسئول بهداشت محیط
			نام و نام خانوادگی و امضاء مسئول بهداشت محل